

Мясорубка-сыротерка

Sirman TCG 22E 220B

Основные характеристики

Производительность	10 кг/ч
Набор ножей и решеток	классический
Напряжение	220 В
Мощность	0.8 кВт
Ширина	300 мм
Глубина	620 мм
Высота	530 мм
Вес (без упаковки)	25 кг
Вес (с упаковкой)	27 кг
Страна-производитель	Италия



Описание

Мясорубка-терка **Sirman TCG 22E** предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас, так же для натирания сыра и сухарей на предприятиях общественного питания и торговли.

Модель оснащена системой вентиляции мотора, обеспечивающей защиту от перегрева и предохранительным микровыключателем на рычаге терки.

Особенности:

Управление IP54 с устройством NVR против случайного включения

Редуктор мясорубки со смазыванием сцепления осуществляется погружением в жидкую смазку

Корпус из отлитого под давлением алюминия

Терочный валик из обработанной стали для работы с продуктами питания

Горловина и винт-дозатор из обработанного чугуна

Насадка и нож из нержавеющей стали

Дополнительные характеристики:

Диаметр отверстий решетки: 4,5 мм

Габариты в упаковке: 340x620x420 мм

Опции (заказываются отдельно):

Реверсная кнопка для изменения направления вращения винта

Тёрочный валик из нержавеющей стали

